

La

SIBERIE

Les 4 saisons près de chez vous

Belgique-België
P.P.-P.B.
5030 GEMBLOUX I
BC 6235

MAGAZINE TRIMESTRIEL DU CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE GEMBLOUX — N° 44 — SEPTEMBRE 2013

Chemin de Sibérie 4 - 5030 GEMBLOUX - Tél. : 081 62 52 30 - Fax : 081 61 00 47 - www.cthgx.be



SOMMAIRE

Editorial	p.1
Evolution des espèces maraîchères	p.2
AlterIAS	p.3
Journée Portes Ouvertes 22 septembre	p.4
L'I.T.H. de Gembloux rencontre la grande littérature de notre petit pays	p.5
Consommez les productions des étudiants	p.6

A votre AGENDA !

les 08/09/13 et
22/09/13

Visites guidées
Jardin des Hommes
Panier de la Ménagère

le 23/11/13

Journée de
l'arboriculture

LE SAULE, arbre
de l'année

En guise d'éditorial...

Le CTH vous propose une rentrée toute en saveurs végétales

Le 22 septembre prochain, dans le cadre des différents projets consacrés à la diversité des plantes comestibles que nous pouvons cultiver dans nos jardins, nous aurons le très grand plaisir d'accueillir des chefs étoilés et des étudiants traiteurs qui vont rivaliser d'imagination pour vous faire déguster diverses préparations réalisées avec nos productions horticoles.

Saveurs d'Europe, saveurs d'Asie, saveurs d'Outremer, ...

Nos jardins de collection seront également ouverts et nos spécialistes vous y guideront parmi une végétation parfois inédite et peu connue.

Le Jardin des Hommes, un potager aux saveurs venues des cinq continents, accueille cette saison un large panel de légumes asiatiques aux goûts parfois très originaux. Le Panier de la Ména-

gère, collection végétale exceptionnelle, vous fera découvrir les légumes sur une ligne du temps de la préhistoire à nos jours. Il vous sera par ailleurs possible d'acquérir ces légumes des pays lointains et d'obtenir divers conseils techniques.

Un rendez-vous à ne pas manquer tant pour les gourmets que pour passionnés de jardinage.

Nous vous attendons nombreux le 22 septembre, dès 13 h.

Joël GILLET

Directeur du Centre Technique Horticole



Si vous souhaitez recevoir gratuitement par la Poste les divers numéros de ce périodique, veuillez retourner ce talon au Centre Technique Horticole

NOM : PRÉNOM :
RUE : N° :
CODE POSTAL : LOCALITÉ :
TEL : e-mail : souhaite recevoir

☐ magazine LA SIBÉRIE ☐ formations jardinage ☐ Journées d'études

☐ plantes à vendre (si pas accès à Internet, sinon voir www.cthgx.be)

Date et signature

Envie de recevoir ce magazine
EN PRIMEUR par voie électronique ?

Envoyez un mail avec le code
« INSCRIPTION ELECTRONIQUE CTH »
à cthsecretariat@skynet.be





Evolution des espèces maraîchères : des types sauvages aux légumes d'aujourd'hui

Bien rares sont les plantes consommées actuellement, que ce soit comme légumes ou comme céréales, qui se retrouvent encore à l'état sauvage sous les formes que nous retrouvons dans nos assiettes. Des siècles de sélection maraîchère ont souvent profondément modifié l'aspect, le goût, la productivité, ... des variétés cultivées.

On ne penserait guère cuisiner la fibreuse racine de la carotte sauvage, alors que tant de variétés tendres, colorées et sucrées se partagent les étals des marchands de légumes ! Qui préférerait les feuilles amères du chou des falaises aux savoureuses pommes du chou de Milan ou remplacerait ses endives braisées par une potée de feuilles de chicorées sauvages ?

Parmi les légumes typiques de nos régions, le chou est probablement celui qui présente les transformations les plus profondes et les plus diverses. Comme évoqué plus en détail dans le numéro 38 (mai 2012) de la Sibérie, la sélection a tantôt favorisé le développement du feuillage (choux frisés/fourragers, choux pommés), de la tige (chou rave), des inflorescences (brocoli, chou-fleur) ou des bourgeons axillaires (chou de Bruxelles).

D'autres espèces potagères sont également méconnaissables lorsqu'on les compare à leurs ancêtres sauvages – lorsque cette comparaison est possible car certaines espèces sont simplement inconnues en-dehors de leurs populations cultivées, comme les courges originaires d'Amérique centrale et du Sud, dont on ne peut que

supposer les liens de filiation avec les espèces – franchement immangeables – rencontrées dans la nature.

Ainsi, la carotte sauvage, très abondante dans les terrains en friche par exemple, n'est qu'un lointain parent de notre carotte cultivée. Les sources historiques et les analyses génétiques laissent

plutôt penser que les carottes initialement cultivées en Europe de l'Ouest, à chair plutôt jaune et éventuellement colorée par des anthocyanines pourpres, proviendraient d'espèces sauvages originaires du Moyen Orient. Progressivement, les races cultivées dans nos régions auraient perdu

Ce n'est qu'au 17^{ème} Siècle que les Hollandais ont sélectionné des plantes à chair de plus en plus jaune foncé jusqu'à rapidement aboutir aux premières races de carottes oranges telles que nous les connaissons actuellement.

Le type à chair pourpre s'est quant à lui imposé dans son berceau d'origine, en Orient et ce n'est que très récemment que des croisements entre les types pourpres, jaunes et oranges ont permis d'obtenir une très large gamme de coloration, en ce compris des carottes bicolores !



L'ache des marais, plante semi-aquatique que l'on retrouve encore parfois dans les fossés régulièrement inondés ou les marais côtiers, est quant à elle bel et bien l'ancêtre direct de nos céleris. Si la plante sauvage était déjà cultivée comme aromate par les Romains, ce n'est que vers le 15^{ème} siècle que les Italiens en ont commencé l'amélioration pour aboutir à ce que nous connaissons actuellement comme céleri-branché ou céleri vert (blanc). La sélection d'une racine surdimensionnée aboutira à la même époque à l'obtention du céleri-rave.

Tant le céleri branché que le céleri-rave ont gardé ce besoin en eau typique de leur ancêtre poussant dans les marais : un pied de céleri, qui a à souffrir de la soif en cours de culture, risque fort de ne jamais reprendre sa croissance mais de fleurir en réponse à ce stress cultural ! (suite en page 3)



(suite de la page 2)

Parmi les autres plantes fortement transformées par la main de l'homme, on peut également citer les chicorées et laitues, dont les ancêtres sauvages se rencontrent encore sur le pourtour de la Méditerranée. Ces plantes, ainsi que les premières formes cultivées, n'étaient pas particulièrement douces de goût – l'amertume étant leur seule arme contre les herbivores- et ne forment pas de pommes comme les tendres laitues beurrées de nos jardins !

La bette maritime (fig.1), croissant naturellement sur les rivages du sud de l'Europe est peut-être un des ancêtres de la poirée, ou bette à cardes (fig.2), déjà cultivée par les Romains. Beaucoup plus tard, vers le 16^{ème} siècle, des formes à racines tubérisées sont apparues et la sélection horticole en a tiré toute la diversité des formes et couleurs des betteraves que nous connaissons maintenant.

Laurent MINET
Ingénieur de projet



Fig. 1



Fig. 2



Projet LIFE Information & Communication
ALTERnatives to Invasive Alien Species

2010-2013

Colloque

Quatre années de sensibilisation sur les plantes invasives

25 septembre 2013

ADRESSE
Espace Senghor
Gembloux Agro-Bio Tech (Ulg)
Av. de la Faculté d'Agronomie - Gembloux

Renseignements et réservation : www.alterias.be
Inscription obligatoire avant le 18 septembre 2013
Participation et lunch gratuits
Nombre d'inscriptions limité

PROGRAMME DU COLLOQUE

Session 1 – Le projet AlterIAS: Résultats et premières leçons du Code de conduite sur les plantes invasives en Belgique
Session 2 – Témoignages du secteur horticole
Session 3 – Codes de conduite et initiatives similaires à l'étranger
Session 4 – Outils de réglementation et d'autorégulation sur les plantes invasives: perspectives en Belgique et en Europe

25 septembre 2013
Colloque de clôture AlterIAS
"Quatre années de sensibilisation sur les plantes invasives"

Une journée de rencontre et de partage d'expériences pour présenter le bilan du projet AlterIAS ainsi que différentes approches préventives concernant les plantes invasives.

La sensibilisation induit-elle des changements d'attitude? Quels sont les outils de communication les plus efficaces? Quelles premières leçons tirer du Code de conduite? Quelles pistes pour faciliter la mise en place du Code dans une commune ou une entreprise horticole? Code de conduite ou législation? Voilà quelques exemples de questions qui seront abordées tout au long de cette journée.

Programme, information et réservation sur le site www.alterias.be

Participation gratuite, réservation obligatoire, nombre de places limité.



AlterIAS est un projet de communication cofinancé par le programme LIFE - de la Commission Européenne, ainsi que par toutes les administrations régionales et fédérale en charge de l'environnement en Belgique

Parcours Saveurs

Démonstrations culinaires de chefs étoilés, dégustations, ateliers, visites guidées ... Une rencontre exceptionnelle de savoir-faire et de produits de qualité, pour le plaisir des sens.

Dimanche
22 septembre 2013
de 13h à 18h

Lieu : CTH Gembloux Chemin de Sibérie, 4 5030 Gembloux Renseignements : www.cthgx.be – Tél. +32 (0)81 62 52 30

Démonstrations culinaires & dégustations

Les étoiles seront au rendez-vous de ce parcours savoureux au cœur des parfums et des arômes. En effet, vous aurez l'occasion de déguster les préparations de deux chefs étoilés de restaurants renommés ainsi que celles des étudiants traiteurs de L'ITCA. Venez apprendre avec eux comment sublimer les saveurs des légumes, herbes et épices de nos collections.

Atelier culinaire du chef étoilé Stefan Jacob, du restaurant Va Doux Vent.

Séances à 14h, 15h et 16 h

Désormais inscrit dans le paysage gastronomique bruxellois, Va Doux Vent vient de décrocher une première étoile au guide Michelin. Sa cuisine contemporaine est ponctuée d'épices maison et de saveurs uniques. Parmi les produits "découverte" choisis au gré des saisons, Stefan et sa jeune équipe travaillent depuis deux ans les productions du CTH. Ils seront parmi nous pour faire partager leur amour des saveurs et de la qualité.



Atelier culinaire du chef étoilé Laurent Martin, du restaurant La Frairie.

Séances à 14h, 15h et 16 h

Depuis plusieurs saisons déjà, le Centre Technique Horticole de Gembloux travaille en partenariat avec Laurent Martin et son épouse, tous deux artisans de bouche et propriétaires du restaurant étoilé La Frairie à Perwez. Laurent Martin teste chaque semaine de nouveaux produits et crée des recettes originales, jonglant avec les techniques les plus sophistiquées pour sublimer les parfums et les textures.



Dégustation par les étudiants traiteurs de l'ITCA

De 13h à 18 h

Ecole d'excellence, l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires assure la transmission du savoir des professionnels de l'alimentation d'aujourd'hui aux artisans de demain, selon les derniers savoir-faire et à la pointe de la technologie. Les étudiants de 7^{ème} année traiteur sont mis au défi de réaliser des préparations originales à partir des productions du CTH. Un défi qui met en valeur la qualité des produits et celle des cuisiniers.



La collection du Jardin des Hommes

Visites guidées à 14 h, 15 h et 16 h

Un ensemble de plus de 200 espèces et variétés de plantes comestibles à découvrir. Cette année, la thématique asiatique met à l'honneur quelques choux et moutardes, aubergines multicolores, épinard de Malabar, haricot kilomètre et les très surprenants *Momordica* ou concombres amers. Les amateurs de sensations fortes pourront comparer les saveurs brûlantes du célèbre Wasabi japonais à celles d'une collection de piments plus ou moins atomiques.



Le Panier de la Ménagère

Visites guidées à 14 h, 15 h et 16 h

Une exceptionnelle collection des légumes utilisés pour l'alimentation, de la préhistoire à nos jours. Une belle opportunité de découvrir la nouvelle exposition agrémentant cette ligne du temps de la culture maraîchère.



Atelier d'évaluation organoleptique

Séances à 14h, 15h et 16 h

Dégustation et comparaison de variétés de tomates sur base d'une grille d'analyse standardisée. Venez découvrir les techniques des agronomes professionnels pour décrire, sur des critères objectifs, les caractéristiques des variétés horticoles. Nombre de places limité, inscriptions obligatoires (le jour même, sur le stand).



Distribution de Choupin

De 13h à 18 h

Cette année encore, les partenaires du projet Biodimestica font appel à vous pour évaluer les qualités d'anciennes variétés de légumes de nos terroirs. Des plants de Choupin seront distribués aux jardiniers en échange de leur collaboration au partage des résultats de culture de ce chou typique de la région liégeoise.



Vente de légumes, classiques ou plus rares et méconnus.

De 13h à 18 h

L'occasion de repartir chez vous avec des produits originaux et savoureux, après les avoir découverts lors de votre visite.

Le jardin et le parterre alternatifs

De 13h à 18 h

Une promenade qui met en scène des plantes indigènes ornementales. Parcours individuel, plan disponible sur le stand AlterIAS)



L'I.T.H. de Gembloux rencontre la grande littérature de notre petit pays



Le 3 mai, nos élèves de 5^{ème} année technique rencontraient quatre dignes représentants de la littérature belge francophone : Bernard Tirtiaux, Armel Job, Xavier Deutsch et Malika Madi. Et ces quatre-là qui écrivent depuis des décennies maintenant, s'étaient imposés d'emblée comme des écrivains à suivre de près. Et nous les avons suivis de près, en classe, dans la présentation de leur œuvre et leur métier.



C'était un merveilleux moment. Un après-midi de mai, comme il en plait. Avec le soutien du projet « Ecrivains en classe » du service de la Promotion des Lettres de la Fédération Wallonie-Bruxelles et le concours de cinq professeurs de notre établissement, les élèves de l'Institut Technique Horticole de Gembloux découvrent la grande littérature de notre petit pays. Et ils ne s'y trompent pas. Très vite les questions jaillissent. Il faut dire que, poser de bonnes questions n'étant pas si facile, ils se sont préparés à rencontrer « leur » auteur. Pourquoi écrivez-vous ? Depuis quand ? Comment ? Où ? A quels moments ? Pourquoi ce roman-là ? Quel message voulez-vous transmettre ? A qui vous adressez-vous ? Comment créez-vous vos personnages ? Est-ce qu'il y a une part de vous dans votre roman ? Quelles sont vos sources d'inspiration ? Vos sources de revenus ?

Sans langue de bois, les quatre écrivains sur la sellette répondent en se faisant écho et en faisant écho de leurs différences (nombreuses) comme de leurs similitudes. Ils s'accordent enfin sur le fait qu'une fois écrit, « notre roman ne nous appartient plus ». L'allure de ménestrel d'un Bernard Tirtiaux qui prendra de ses grandes mains les illustrations dessinées par nos élèves séduit l'assemblée. La réserve timide mais décontractée de Xavier Deutsch agite les esprits les plus récalcitrants à la bouquinerie. Malika Madi et sa verve frondeuse clouent plus d'un cliché au poteau lorsqu'elle relate son histoire algérienne et ce qu'est vraiment l'immigration dans nos régions. Et Armel Job, dans son costume sombre contrastant avec une ironie haute en couleurs, fait rire et sourire une assemblée intéressée.

Armel Job est venu parler d'un premier roman, « *Les fausses innocences* ». Cette fiction grave où deux hommes aiment la même femme, il l'a écrite en 2005. Le premier est son mari, André Stembert et le second, Roger Muller n'est même pas son amant. Mais peu importe. Son attachement à Mathilda est tel qu'il fera tout pour la sauver de son passé, de ses souffrances et d'un meurtre qu'elle n'a peut-être pas commis. L'auteur a confié aux élèves de 5^{ème} technique de qualification en horticulture (HA), surpris de la révélation, qu'il n'avait nullement choisi ce titre obscur pour son roman. « C'est un choix éditorial ». Il en va de même pour « *Helena Vannek* », le deuxième roman que l'écrivain est venu présenter. Le roman se déroule dans la campagne flamande. Il est à deux voix, la mère et le fils, et à deux temps, peu avant la guerre et trente ans plus tard. Et c'est la découverte d'un journal intime qui se charge de tirer

Face aux élèves de 5^{ème} technique de qualification en sylviculture (S), Bernard Tirtiaux évoque l'histoire de sa famille. Car l'homme a écrit les premières lignes de « *Pitié pour le mal* », inspirée d'un fait vécu par les Tirtiaux. L'artiste commence par expliquer que « le 2 septembre 1944, une colonne de soldats allemands a réquisitionné et emporté tous les chevaux de la ferme brabançonne familiale ». La tante de Bernard, révoltée, prend alors la route pour suivre ces officiers de la Wehrmacht et se promet de ramener les animaux volés. Elle revint quelques minutes plus tard, seule et dépitée. L'auteur a changé cette fin en une épopée de deux frères qui ont cette même volonté de ramener Gaillard, un brabançon somptueux qui fait la fierté de toute la famille.



D'une histoire fraternelle, il est également question dans « *Le cantique des carabines* » du quadragénaire Xavier Deutsch. Un roman court qui claque, tout comme son titre entre la grâce et les armes, dans l'évocation de la Sicile de l'agriculture et de la mafia. Sa source d'inspiration pour ce livre, il l'a puisée dans sa curiosité. « J'aime partager des choses qui m'intéressent, que je ne connais pas forcément, mais pour lesquelles je fais d'importantes recherches afin de leur donner de la consistance et de la crédibilité », explique-t-il devant les élèves de 5^{ème} technique de qualification en horticulture (HB) qui l'avaient interrogé à ce sujet. Et force est de constater que les descriptions faites sont bluffantes de vérité. Depuis 1996, l'auteur a choisi de ne vivre que de sa plume.



C'est que l'homme ne veut pas faire les choses à moitié... Et lorsqu'un élève lui demande si la chose est possible en Belgique, il rétorque qu'en faisant ce choix il y a près de vingt ans, il savait que la vie ne serait pas facile tous les jours. Mais qu'il ne la verrait pas autrement, sa vie !

Malika Madi, la louviéroise d'origine algérienne, est un concentré de deux cultures qu'elle défend : la belge et la berbère.

(suite page suivante)



L'I.T.H. de Gembloux rencontre la grande littérature de notre petit pays (suite)

C'est dans l'enfance que Malika Madi prend goût à l'écriture bien que les livres soient absents de la maison familiale. Elle raconte son premier contact avec les vieux livres lors d'une visite à la bibliothèque avec sa classe. Lorsqu'elle publie « *Nuit d'encre pour Farrah* », en 2000, « écrire était devenu une nécessité » dit-elle. Et depuis son premier roman, tous ses livres sont une invitation au dialogue et à l'échange où l'espoir n'est jamais condamné. Et d'échange et de dialogue, il va en être question dans cette confrontation des cultures. Entre elle et nos élèves de 5^{ème} technique de transition en sciences appliquées, les ponts sont jetés. Elle abordera la cohabitation des cultures multiples, l'image médiatique des femmes orientales qui se réduit au voile et au niqab, la liberté des femmes à choisir leur destin... De par sa double origine, Malika Madi doit sans cesse trouver le juste équilibre entre ses origines maghrébines et ses racines belges. Elle sème les graines de la tolérance sur le terrain des sujets d'actualité auxquels sont sensibles nos élèves.



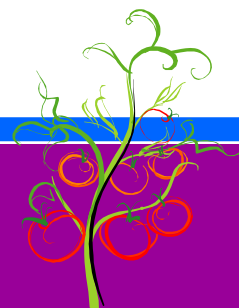
Cette rencontre de quatre belles personnes nous a permis de découvrir ce qu'est être écrivain aujourd'hui. Elle a permis de briser cette image de l'écrivain qui reste, pour nos jeunes, celle d'un vieux barbu entouré de livres dans un bureau poussiéreux coupé du monde et de ses préoccupations. En offrant quatre visages à poser sur quatre noms trouvés sur quatre pages de couverture, cette rencontre a rapproché nos écrivains de leurs jeunes lecteurs. Et combien, professeurs comme élèves de l'Institut Technique Horticole, nous sommes fiers d'avoir mené à bien cet échange de personnes à personnes.



Régine CERFONTAINE

Professeur de français à l'Institut Technique Horticole de Gembloux

NE MANQUEZ PAS DE CONSOMMER LES PRODUCTIONS DE NOS ETUDIANTS



*Vente de fruits, légumes et productions florales
durant l'année scolaire
les mercredis, jeudis et vendredis de 12h30 à 13h30
(magasin Site Verlaine)*

*Vente d'arbres et arbustes d'ornement et fruitiers
en ligne d'octobre à mai
via notre site www.cthgx.be*

